

# Die besten Bratkartoffeln auf dem Kiez im Da Mingo

Es hat sich bei Kiezianern inzwischen herumgesprochen, dass man im Da Mingo sehr ordentlich essen kann. Insofern sind die gastronomischen Tatsachen und die selbstbewusste Hauswerbung – „wir machen die besten Bratkartoffeln und bei uns schmeckt alles besser, weil mit Liebe gekocht“ – ausnahmsweise deckungsgleich. Quer über der Schaufensterscheibe steht „Raucherlounge im 1. Stock“, was alle auf den Plan ruft, denen die Sucht per Gesetz eingeschränkt wurde.

Die Bratkartoffeln sind in der Tat lecker, knusprig und nicht zu fett, wahlweise mit Matjes nach Hausfrauenart, Sauerfleisch, Bratheringen, Roastbeef (5,80–12,50 Euro) oder argentinischen Steaks (ab 16,90 Euro) zu or-

dern, der große Rest der Gerichte spielt sich weitgehend auf italienischem Terrain ab, vom großen Salatteller mit frischer Ananas und Putenbruststreifen (9 Euro), Spaghetti mit frischem Thunfisch (10 Euro) bis zu Pizza Frutti di Mare (8,90 Euro), einer recht teuren Scampipfanne für 17,90 Euro und der erfrischenden Zitronen-Mascarpone mit Früchten (5,90 Euro). Mit 15 offenen Weinen liegt man gut im Rennen, 3,90 Euro kostet einer der günstigen, die Menge von 0,15 l freilich gibt Anlass zum Grübeln. Ab 2. März gibt es übrigens auch zusätzlich einen Mittagstisch um 5,50 Euro. (wien)

■ **Da Mingo** Mo-Do 17.00–2.00, Fr 16.00–4.00, Sa 12.00–4.00, So 11.00–24.00, Friedrichstraße 1, T. 72 96 39 46